

Scheda Tecnica di Prodotto

TARTE AU CITRON E YUZU SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 16/01/2025
Revisione: 3 del 28/04/2026
Codice: GF01149



Dati Generali

Denominazione di vendita	Tarte au Citron e Yuzu senza glutine e senza lattosio - prodotto surgelato
Denominazione legale	Prodotto di pasticceria surgelato
Codice articolo	GF01149
Codice EAN13	8031092811498
Codice doganale	19059070
Descrizione del prodotto	Crema di limone con cuore morbido di limone e yuzu accompagnata da una panna profumata al limone accompagnato da una meringa profumata al limone

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rettangolare 11x4 cm - altezza 4 cm
Peso al pezzo	85 g
Pezzi per cartone	8
Peso netto cartone	680 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto congelato si conserva a 0/+4 °C per max 3 gg.
Modalità di scongelamento	A temperatura ambiente per 30 minuti oppure in frigorifero a 0/+4°C per 3 ore circa
Modalità di consumo	Lavarsi accuratamente le mani per evitare contaminazione da glutine. Prelevare il prodotto dal cartone senza manomettere la confezione e lasciarlo scongelare in frigo (0/+4°C) per circa 3 ore.
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Olio di Cocco, Zucchero, Acqua, Succo di limone 11%, UOVA, Tuorlo d'UOVO, PANNA senza lattosio (LATTE senza lattosio), semilavorato (zucchero, grassi vegetali: palmisti, palma; emulsionante: E322; aromi), Gelatina [sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensanti: E440, E407; correttore di acidità: E330, E331; conservante: E202], Inulina, Burro di cacao 2%, Succo di Yuzu 2%, Gelatina al limone 2% [zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, succo di limone da concentrato (5%), addensanti: E440, E407; emulsionante: E473; conservante: E202; correttore di acidità: E330; aromi, colorante: E100], Amido di Mais modificato, MASCARPONE senza lattosio (Crema di LATTE delattosata, correttore di acidità: acido citrico), LATTE intero senza lattosio, Gelatina animale (bovino), Pectina, Aroma naturale di limone 0,1%.

Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI).

Prodotto senza glutine e senza lattosio.

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1427	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	341	Chilocalorie	16
Grassi	28	Grammi	26
Acidi grassi saturi	21	Grammi	60
Carboidrati	19	Grammi	14
Zuccheri	17	Grammi	32
Proteine	3	Grammi	9
Sale	0.06	Grammi	2

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Possibile contaminante
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte *	Presente (escluso il lattosio)
Frutta a guscio	Possibile contaminante
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.
Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,1 %.

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 250 ufc/g

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari



Scheda Tecnica di Prodotto

TARTE AU CITRON E YUZU
SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 16/01/2025
Revisione: 3 del 28/04/2026
Codice: GF01149

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm
LATTOSIO	< 0,1%

Confezione

Imballo primario

Confezione singola in PET idonea al contatto alimentare (130*60*60 mm; Peso x 8 pz: 128g)

Imballo secondario

Scatola multipla in cartone [dimensioni: 300*292*64 mm (L*P*H); peso: 170g], poliolefina

Dati Logistici *

Tipo di pallet	EPAL 80x120 cm
Protezione pallet	Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	29
Cartoni totali	232
Altezza pallet	188,5cm + pallet
Peso netto	157,76 kg (0,680 kg a cartone)
Peso lordo	226,896 kg (0,978 kg a cartone)

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Registrazione stabilimento	N. IT1205604900109
Certificazioni aziendali	IFS Food